



## Weinviertel DAC Reserve HUNDSLEITEN 2012 Grüner Veltliner

Hundsleitens gilt als Synonym für kräftig - mineralischen Grünen Veltliner aus dem Hause Pfaffl. Wenig Ertrag, viel Handarbeit und eine späte Ernte garantieren einen extraktreichen, eleganten Wein mit einem Hauch von Pfeffer. Viel Vergnügen mit unserem Parade-Veltliner! Ihr Roman Pfaffl

Strahlend strohgelb; deutliche Pfeffer-Würze bereits in der Nase, begleitet von fruchtiger Orange und Ananas; am Gaumen ein wahres Konzert, Pfeffer trifft auf Mineralität und Zitrus auf Apfel; komplex und kräftiger Körper. Das reichhaltige Bukett wird mit jedem Schluck deutlicher, und ein langer Abgang lädt auf ein weiteres Gläschen ein. Ideal zu typischer Wiener Küche, aber auch wunderschön zu Exotischem.

Hundsleitens is synonymous with power: this is the mineral Grüner Veltliner from Pfaffl. Manual work in the vineyards, low yields and a late harvest guarantee a deep, elegant wine with a touch of pepper. We wish you plenty of enjoyment with our flagship GV! Your Roman Pfaffl

Sparkling bright yellow; explicit peppery spice, accompanied by orange and pineapple, a concert of aromas on the palate; pepper meets minerality, citrus meets apple; complexity and an opulent body. With every sip more nuances come along, the full finish and a hint of spice invites to the next glass. Perfect to typical Viennese cuisine but also wonderful to exotic dishes.



### AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Meininger's Top 100 Weine des Jahres 2013, Platz 1 (Österreich Weisswein)

A la Carte, 92 P.

Falstaff, 92P.

Österreich Weiss 2013, 5/5 Gläser

Vinaria, "sehr gut" & Tipp

Weinwirtschaft, 92P.

ÖGZ, 4 Gläser, sehr gut

Kutschers Kostnotizen, 85P.

Falstaff: Mittleres Gelbgrün. Zart tabakig unterlegte Nuancen von frischer weißer Birnenfrucht, angenehme Mineralik. Stoffig, elegant, feine gelbe Fruchtnuancen. Anklänge von Orangen, bleibt gut haften, ein kraftvoller Speisenbegleiter.

**DIE LAGE** Die Riede liegt auf der Bisambergkette - einem Höhenzug an der Wiener Pforte, der das Korneuburger Becken umrahmt.

**DER BODEN** Eine geologische Besonderheit findet sich hier: Flysch - eine sich wechselnde Abfolge von Ton- und Sandgestein. Auf der Riede ist dieses Gestein auch mit Quarz durchsetzt. Der Boden wird in der Fahrgasse begrünt und bei extremer Trockenheit offen gehalten.

**DIE REBEN** waren ca. 33 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 4.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

**WETTERBEDINGUNGEN 2012** Im Jahr 2012 gab es einen frühen Austrieb, es folgte eine frühe Blüte, jedoch kam es im Mai noch zum Spätfrost, welcher das ganze Land erschütterte, wodurch es auch Mengeneinbußen gab. Der Sommer war dann ausgesprochen warm worauf ein toller Herbst folgte. Das ergab eine ideale Traubenreife und somit eine hervorragende Qualität der Trauben.

**DIE ERNTE** erfolgte Anfang November bei 20° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschuften Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

**IM KELLER** wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und nach etwa 8 Stunden Maischestandzeit bei sanftem Druck mit der pneumatischen Inertys-Pressen sauerstofffrei gepresst. Die Vergärung sowie die Lagerung fand zu 50 % im großen Eichenfass und zu 50% im Edelstahltank statt, nach etwa 6 Monaten wurde in oBurgunderflaschen abgefüllt.

**THE VINEYARD** is located on the "Bisambergkette" - a mountain range at the gate to Vienna.

**THE SOIL** - Here you find a geological speciality: Flysch - an alternating succession of clay - and sand-stone. It is also interspersed with Quartz. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

**THE VINES** have been approx. 33 years old and are cultivated in a dense of around 4.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

**WEATHER CONDITIONS 2012.** In the year 2012 the outgrowth happened very early and the blossom as well. But there was also frost in the late spring, what has caused a loss in quantity. During the summer the weather was quite warm. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage..

**THE HARVEST** took place by the beginning of November at a must weight of 20°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

**IN THE CELLAR** the grapes have been destemmed and squeezed and must was standing approx. 8 hours before being pressed oxygen-free by a pneumatic Inertys-press with low pressure. Fermentation as well as the storage took place with 50% in big wooden oak barrels and 50% in stainless steel tanks, after 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALCOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 10-12°C	SÄURE 5,6 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 10-12°C	ACIDITY 5,6 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 2-7 Jahre	RESTZUCKER 5,8 g/l	DSTRIC Weinviertel	DRINKING AGE 2-7 years	RESIDUAL SUGAR 5,8 g/l